FRANKE

GB **Instructions for use and installation**

Built-in multi-function oven with 6 cooking modes

TR **Kullanım ve montaj talimatları**

6 programlı çok fonksiyonlu ankastre fırın

GL 62 M XS
GL 66 M XS
GL 66 M NT XS

Contents

Introduction

Thank you for choosing a Franke product.
Before using the appliance, please read the warnings and instructions in this manual. This will make it easier to operate and also prolong its service life. Keep this booklet for further reference.

Switching on the first time

When using the oven for the first time, run it empty with the temperature knob set to maximum and the door open for at least 40 minutes – make sure the room is well ventilated during this procedure.
The odour produced during this procedure is produced by the evaporation of the substance used to protect the oven during the period between manufacture and installation. The oven can be used normally once this first procedure has been completed.

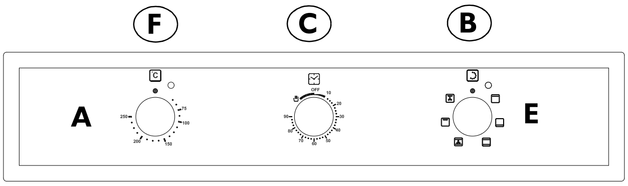
Suggestions

When cooking food, do not place it in the oven when the oven is cold; rather, allow it to reach the set temperature before placing the food in it.
During cooking, never place pans or containers directly on the oven floor; place them on the provided grills or drip trays in one of the five provided shelves; Failure to observe this precaution can damage the oven's internal enamelling.
Do not cover the walls of the oven with aluminium foil, especially in the lower part of the cooking compartment.
Any repairs must be done by Franke authorised service centre.
In case of need, contact our local service centre and use only original spare parts.
Your Franke oven uses a special enamel which is easy to keep clean; make sure to clean it frequently to avoid baking on dirt and cooking residue.
Self-cleaning panes (if any) can be cleaned with soap and water (see cleaning instructions).
Note: - before switching on the oven, read the Timer Instructions.

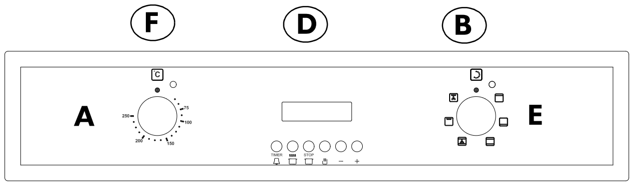
- if the oven is equipped with an automatic cooking or switching off programmer, select the “manual” option indicated by the symbol to use the oven manually .

A close look

(A) Control Panel



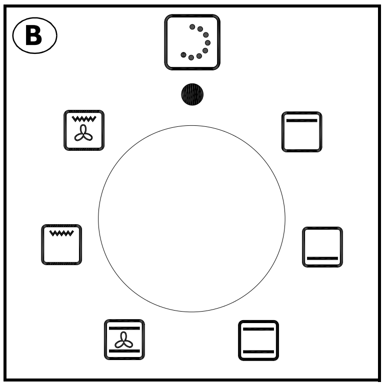
GL62M XS



GL66M XS - GL66M NT XS

(B) Program selector knob

Selects the mode of operation of the oven depending on the type of cooking desired. When the knob is set to a program, the oven's internal light lights up to show that the oven is on.

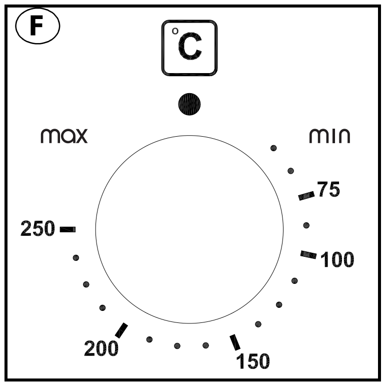


(C) Timer / (D) Programmer

Franke ovens have a variety of methods of monitoring and controlling cooking times, consult pag.4 for specific detailed instructions; after you have identified the type of control provided by your oven, you will find full instructions on how to use it

(E) Thermostat indicator light

Highlighted by the symbol °C this indicates that the electrical heating elements are on. The indicator light turns off when the set temperature has been reached, and turns back on again when the heating elements are switched on again. Use this light to check that the oven is at the correct temperature before inserting the food.

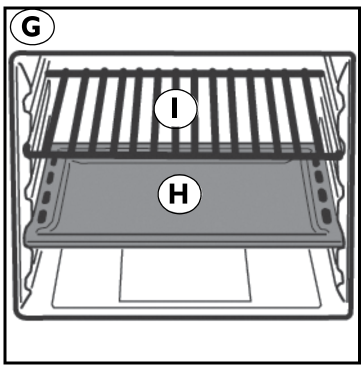


(F) Temperature regulator knob (Thermostat)

Sets the temperature required for the type of food being cooked, and ensures that it is kept constant throughout the cooking cycle. To select the temperature, turn the knob clockwise so that the index mark indicates the temperature in question. Maximum temperature is around 260°C.

(G) Drip tray and grille guides

Used for locating the grilles and drip trays in the five available positions (1 to 5 starting from the bottom); the cooking table indicates which position gives best results for each type of cooking.



(H) Drip tray

Normally used for collecting juice from roasts or for cooking food directly; the drip tray can be removed from the oven if not required. The drip trays are constructed in AA enamelled food safe steel.

(I) Grid

Used for supporting pans, pastry moulds, and any containers other than the provided drip trays, and especially for cooking with the meat and fish grill and fan grill functions, toasting bread, etc.

Use

This oven combines the advantages of traditional "static" natural convection ovens with those of modern "fan ovens". It is an extremely versatile appliance which allows for easy and safe selection of 5 different cooking methods. Use knobs (B) and (F) on the control panel to select the program and temperature. For best results from your Franke oven, consult the cooking table pag. 19.

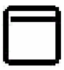
Cooling fan

In order to reduce the temperature at the front of the oven, the control panel and side panels, Franke ovens are equipped with a cooling fan which automatically turns on when the oven is hot. When the fan is running, you will notice hot air blowing from the front of the oven between the front panel and the oven door; Franke has made sure that the air jet does not disturb the kitchen environment and that noise is kept to a minimum.

To protect the surrounding kitchen units, the fan keeps running after cooking until the oven has cooled down.

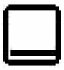
Cooking programmes

Top Element only



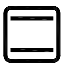
Select termostat tempereture from between 50°C to 250 °C for keeping cooked food warm or gently reheating.

Bottom Element only



Select the desired tempereture between 50°C to 250 °C. Suitable for very slow cooking and warming up of food.

Natural static cooking



Set the thermostat knob (F) to between 50°C and Max (250°C).
The heat source is both above the food (roof heating element) and below it (floor heating element). This is the traditional cooking method which results in uniform cooking on a single shelf.

Fan cooking



Set the thermostat knob (F) to between 50°C and Max (250°C).
This turns on the top (roof) element, the bottom (floor) element and the fan.
The resulting constant, even heat cooks and browns the food uniformly. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, on up to a maximum of 2 different rack heights.

Grill



The thermostat knob (F) should normally be set to Max (250°C), although a lower temperature can be set, in which case grilling will be slower.
The grill heating element at the top of the oven turns on. In this case the fast surface cooking due to infrared radiation keeps the interior of the meat tender; the grill can also be used quickly toasting up to 9 slices of bread. Franke ovens, for safety reasons, are intended to grill food with the oven door completely closed.
Warning: the grill heating element is very hot when in use; take care not to touch it accidentally when handling the food; Franke has designed the opening of the oven compartment in such a way as to protect your hands.

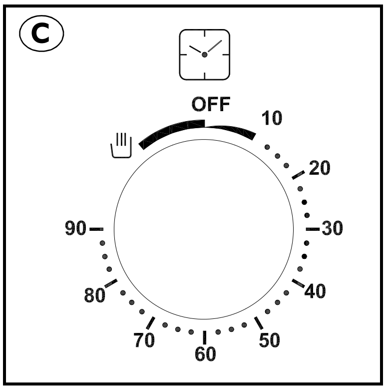
Fan grill cooking



The thermostat knob (F) should normally be set to Max (250°C), although a lower temperature can be set, in which case grilling will be slower.
The grill heating element at the top of the oven turns on, as well as the fan. This combines unidirectional heating with fan driven distribution of the air throughout the oven. It thus prevents burning the surface of the food and increases penetration of the heat. This function gives excellent results for mixed meat and vegetable kebabs, sausages, pork ribs and lamb chops, devilled chicken, quail with sage, pork fillets, etc...

Defrost: When the termostat is in off position, perform the oven in upper+bottom+fan position or gril+fan position

End Cooking Timer Knob



The end cooking timer is a practical device that turns the oven off automatically at a set time, ranging from one to 90 minutes. To use the end cooking timer, the ringer must be wound up by turning knob (C) almost one full turn clockwise; now turn back to the time setting you require (align the index mark on the front panel with the corresponding number on the knob). When the cooking time has expired, in addition to the timer ringing, the oven is automatically turned off.

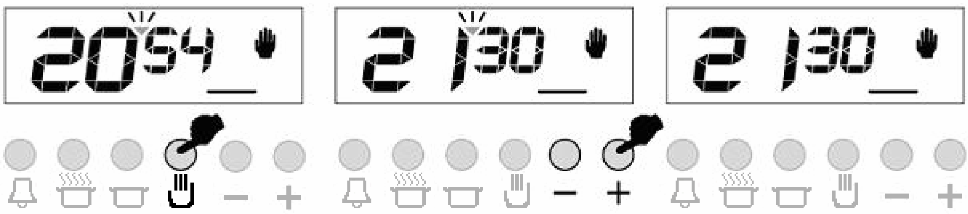
N.B. The oven will stay hot at around the set temperature for a considerable period of time after it has been switched off; to avoid overcooking or burning the food, remove it from the oven immediately.

Warning: to use the oven in manual mode, i.e. without using the end cooking timer, you should align the symbol on the knob with the reference mark on the control panel. When the oven is turned off, the end cooking timer can be used just like a normal minute minder.

The electronic cooking timer

TIME OF DAY ADJUSTMENT

You can adjust the displayed time only if no automatic cooking program is in progress (there is just the time and the hand icon on the screen). Press the button, a small triangle between the hours and minutes will start to flash, use the + or – buttons for adjustment. Long presses of those buttons will enable fast adjustments.



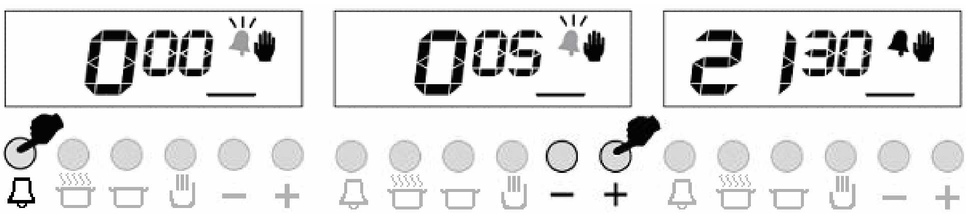
1) Switch into time adjustment mode.

2) Adjust the time using the + or – buttons.

3) Screen will be stabilized in 5 seconds.

ADJUSTING THE BUZZER ALARM

With this feature, you can program after how much elapsed time you should be warned by a buzzer sound.



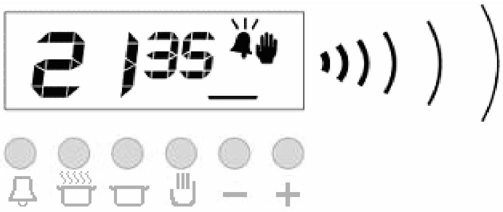
1) Switch into buzzer alarm mode.

2) Give in the period of time to be counted down

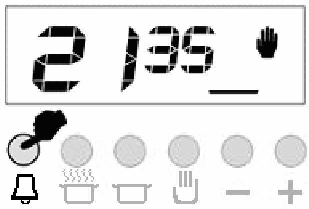
3) After a few seconds screen will return to clock mode

***Note**: Once programmed, the remaining time can be seen by pressing the button once*

CANCELLING THE BUZZER SOUND



1) Buzzer will sound after the programmed amount of time elapses.

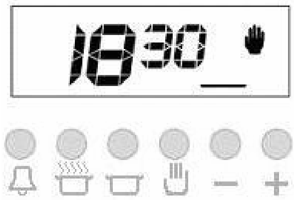


2) Press the button to cancel.

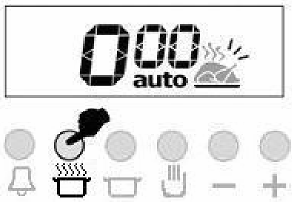
AUTOMATIC COOKING PROGRAM

If you want to start cooking immediately, you just have to give in the cooking time.

Example: We placed our food into the oven and want it to be cooked for 2 hours and 15 minutes.



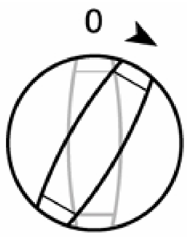
1) Current time is 18:30.

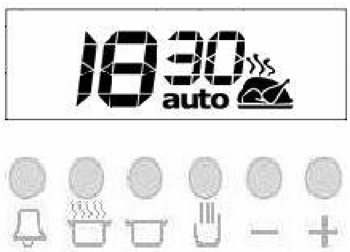


2) Switch into cooking time mode.



3) Adjust the cooking time using the + or – buttons.



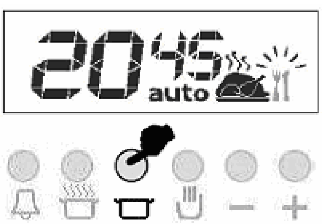


4) After a few seconds, the screen will indicate that cooking has started and show the current time

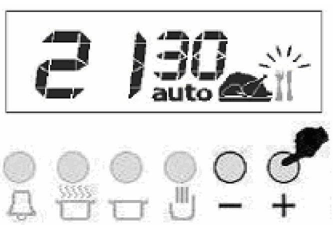
Now, you have programmed your oven to cook the food for 2 hours and 15 minutes. Please do not forget to bri ng the function and/or temperature knobs of your oven to appropriate positions.

***Note:** You may cancel the automatic cooking mode any time by pressing the button.*

In the above example, cooking immediately started after giving in the cooking period. By pressing the button, you can see the ready time , ie. the time when the food will be ready to serve, and if you want, you can al so change it. In the example below, the ready time will be changed to 21:30.



1) Displayed is the ready time 18:30+2:15=20:45.



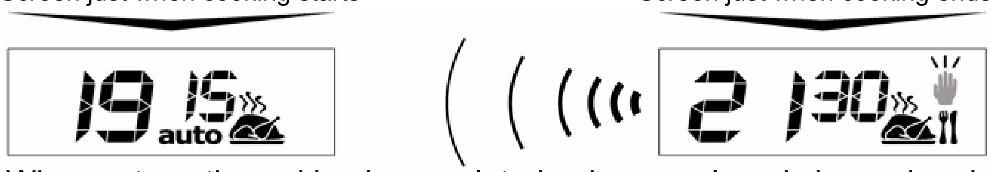
2) Set it to the desired time by using the + or – buttons.



3) In a few seconds, screen switches to clock mode.

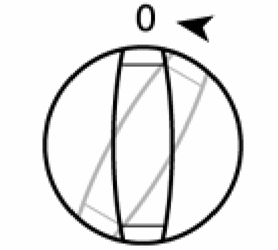
We now have programmed our oven to get the food ready at 21:30. Since the cooking time was preprogrammed as 2 hours 15 minutes, your oven will start cooking at 19:15, so that the food is ready at 21:30.

Screen just when cooking starts — Screen just when cooking ends

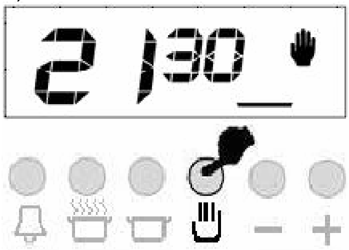


When automatic cooking is completed, a buzzer alarm is heared and will sound, if not stopped, for 7 minutes.

1) Switch your oven OFF



2) Reset the timer.



Note: *Your oven will be inoperative until you reset the timer.*

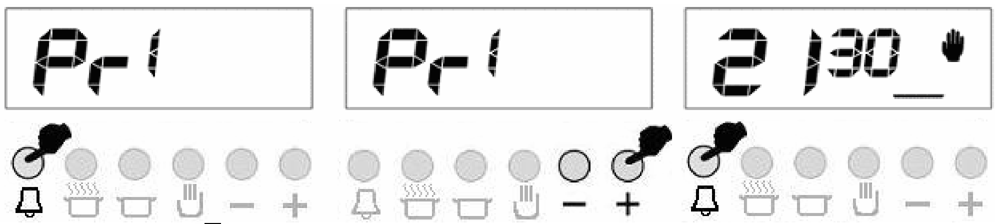
In the example shown, cooking time has been progr ammed first, the ready time was calculated automatically and was editted by us. It is also poss ible first to program the ready time, in that cas e the cooking time will be calculated automat ically and should be editted thereafter.
During the automatic cooking program, the backlight color of the screen will be green before and red during cooking.

IN CASE MAINS POWER LOSS

Mains power interrupts will switch your oven into OFF mode. In that case the hand icon on the screen will flash and 12:00 will be displayed. Any cooking program will also be cancelled. Press the button to get your oven operative, press once again to the button switch to adjust the clock (See TIME OF DAY ADJUSTMENT)

Note: *If you will not use your oven right now, be sure that it is in OFF position.*
FLASHING HAND ICON INDICATES THAT YOUR OVEN IS INOPERATIVE AND YOU SHOULD PRESS THE BUTTON TO RESET

BUZZER VOLUME ADJUSTMENT



1) Long press the button for 5 sec, you will hear the current tone.

2) Using the + or – buttons, you may adjust the volume (3 steps available).

3) Save your selection by pressing the button.

BUZZER TONE ADJUSTMENT

Press the button for 5 seconds (till you see ‘pr 1’ on the screen).
Press the button to decrease buzzer volume
Press the button to increase buzzer volume (default is already high)
Press the button to record the last heard tone.

CREATING YOUR BACKLIGHT COLOUR

Press the button for 5 seconds (till display indicates 'r xx' , where xx is a number between 00 and 100 indicating the red content)
Press the or button to change the red colour content on the display between 00 and 100
You may press button to switch to green and blue and make the same colour content adjustment via or as in red.
When desired colour is obtained, press the button for 5 seconds to record it.

Note: *To exit without recording press the button .*

AUTO BACKLIGHT COLOUR CHANGE in AUTO MODE ON/OFF

Press the button for 5 seconds (till display indicates ON or OFF). Backlight colour change option toggles from ON to OFF or vice versa.

If this option is ON, backlight colour is red during cooking, green as waiting the cooking time in auto mode. If this option is OFF, backlight colour doesn't change at auto mode.

BACKLIGHT ON/OFF

Press the button 5 second (till display indicates ON or OFF). Backlight option toggles from ON to OFF or vice versa.

If this option is ON, backlight is always ON. If this option is OFF, backlight is OFF at manual status. Backlight will be turned on for 15 seconds when a valid button is pressed.

CLICK ON/OFF

Press the button for 5 seconds (till display indicates ON or OFF). Click option toggles from ON to OFF or vice versa.

If this option is ON, click is heard when a button is pressed. If this option is OFF, no click tone is produced.

RETURN to DEFAULT SETTINGS

Press the button for 10 seconds (until ‘pr d’ appears on the display).

Defaults :

Buzzer : high tone
Backlight colour : 0% red, 50% green, 100% blue (light blue tone)
Backlight colour changing at auto mode : ON
Backlight : ON
Click tone : ON

Cooking table

Setting the selector knob	Type of food	Weight (Kg)	Shelf position	Pre-heatingtime (min.)	Setting the C° thermostat knob	Cooking duration (min.)
Natural static cooking	Lamb	1	3	9.5	180	95-100
	Roast Pork	1	3	9.5	180	70-80
	Roast Veal	1	3	10.5	200	140-150
	Omelette	1	2	10.5	200	25-30
	Fruit	1	3	9.5	180	25-30
	Hake-Sea bream-Turbot	1	3	9.5	180	20-25
	Ordinary bread	1	2-4 cont.	9.5	175	25-30
	Pies	1	2	10.5	200	35-40
	Freshwater fish	1	3	10.5	200	30
	Polenta with sauce	1	2	9.5	180	25-30
	Soft Fruit Pies	0.5	4	9.5	180	25-30
	Ricotta Cakes	1	2	9.5	180	25-30
	Plain Cakes	0.5	4	9.5	180	60
	Vegetables	0.5	2	9.5	180	35-40
Fan cooking	Saddle of pork	1	3	9	180	75-80
	Roast Veal	1	2	10	200	80
	Baked rabbit	1	2	9.5	190	55-65
	Crescia Marchigiana	1	2	10	200	25-30
	(quick flat bread)	0.5	3	10	200	25
	Omelettes	0.5	3	10	200	20-25
	Baked Lobsters	1	2-4 cont.	7.5	150	25-30
	Hake-Sea Bream-Trout	1	2-4 cont.	9	180	25-30
	Ordinary Bread	1	3	9	180	20-25
	Potato Bread	1	2	10	200	30-35
	Yellow Saffron Bread	0.5	2	8.5	170	25-30
	Freshwater fish	1	2-4 cont.	10	200	25-30
	Baked Vegetable Dishes	1	2	9	175	20
	Tuna	1.5	2	9	175	30-35
	Fruit Pies	1	3-5 cont.	9	180	30-35
	Savoury Pies	1	3-5 cont.	9	180	40
	Baked Vegetables					
Grill	Chicken Wings	1	4-5 cont.	7	Max	25-30
	Chops	0.8	3	7	Max	20-25
	Scallops	0.5	3 or 4	7	Max	14-16
	Roast Potatoes	1	3	7	Max	20-25
	Freshwater fish	1	3 or 4	7	Max	25-30
	Tomatoes au Gratin	0.5	2 or 3	7	Max	20
	Eel kebabs	0.5	3	7	Max	20-25
	Turkey kebabs	0.5	4	7	Max	20-25
Fan grill cooking	Chicken legs	1	4 or 5	11	220	20-25
	Pork Ribs	0.5	4	15	Max	40-45
	Guinea Fowl	1.2	4	15	Max	30-35
	Sea bream en papillote	1	3	8.5	200	20
	Chicken	1.5	3	15	Max	35-40
	Quails	0.8	4	15	Max	30-35
	Sausages	1	4	15	Max	20-25
	Vegetables	1	4 or 5	15	Max	10-15

Note: the instructions in the table below result from cooking tests carried out by a team of professional chefs. They are only given as a guideline and can be changed according to personal tastes.

Cleaning and maintaining the oven

Important

Before maintaining the oven, always remove the power plug from its mains socket or switch off power with the master power switch.

– The stainless steel and enamelled parts of the oven will stay as good as new if regularly cleaned with water or special detergents, make sure to dry them carefully after cleaning.
– Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface. **Do not use steam cleaners.**
– Stains on the base of the oven, due to various cooking products (sauces, sugar, egg white and fats) are always produced by spills and splashes. Splashes occur during cooking and the result of cooking at too high a temperature, while spills are due to the use of insufficiently capacious cooking vessels or an incorrect estimate of increases in volume during cooking. These two problems can be solved by using cooking vessels with high borders or by using the provided drip tray. As regards cleaning the lower part of the oven, clean off any stains when the oven is still slightly warm; the longer you delay cleaning them off, the harder it is to remove them.

Cleaning the oven door

– The oven door must be cleaned, both inside and out, when the oven is completely cold using hot water. Do not use abrasive cloths. Clean the glass with special detergent.
– Clean the enamelled surfaces, and the oven interior, with hot water and non-abrasive detergent.

Replacing the oven light

Franke ovens are equipped with a circular lamp positioned on the top left at the back of the compartment.

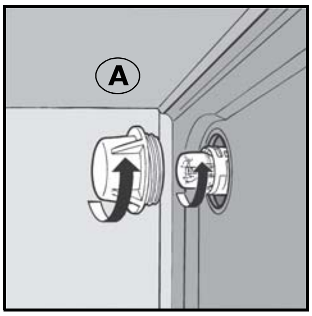
Replace the oven light as follows:

- Switch off power to the appliance with the master power switch used in connecting the oven to the mains supply, or by removing the plug from the mains socket, if it can be reached.
- Unscrew the glass cover (A).
- Unscrew the bulb and replace with a high temperature resistant bulb (300°C) of the following type:

  Voltage: **220/230V - 50Hz**

  Power: **15W**

  Fitting: **(E14) small**
- Refit the glass cover (A) and reconnect the power supply.



Removing the oven door

Removal oven door for easy cleaning

Before cleaning the oven door, we advise you to follow below steps to seperate oven door from the oven body:

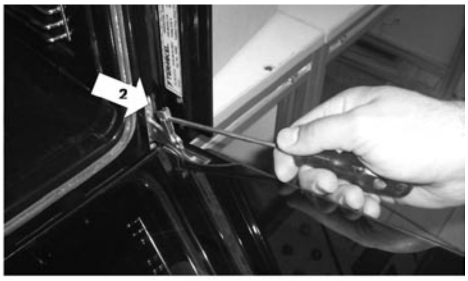
1. Open the door completely. Dismount the locking part on the hinge by lifting with screwdriver.
2. Push the locking part in the direction of the glass door to the hinge body.
3. Open the glass door to the back slightly and insert the locking part to it's place on hinge. Make sure that this is done on both for left and right hinges.
4. Lift the door slightly and pull the door with your two hands to seperate from the oven.

Inserting the oven door

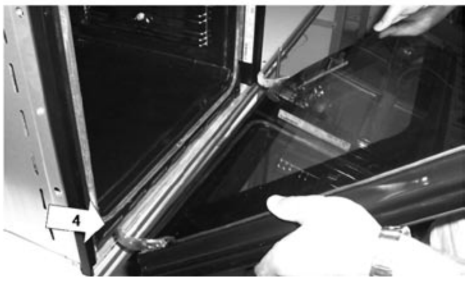
After cleaning, for inserting oven door to oven body it is recommended to apply below steps:

1. Hold the door in open position and insert the hinge to hinge counter part.
2. Open the glass door to the back slightly for getting the locking part and then push ahead and lock with screwdriver.
3. Open and close the door to make sure that it has been fitted correctly.









Don't work the oven unless install the glass door

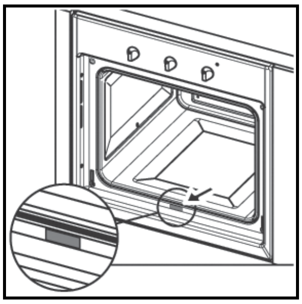
Service

In case of malfunction, contact a Franke Technical Service Centre (see attached list).
Do not call in unauthorised technicians.

When contacting the Service Centre, quote the following information:

– Type of fault;
– Appliance model (Art.);
– Serial number (S.N.);

This information is given on the appliance dataplate on the warranty certificate.



Safety warnings

Always contact a Franke Technical Service Centre in the following conditions:

To ensure safe, efficient operation of the appliance:

- always have the appliance serviced by a Franke Authorised Service Centre
- always insist on the use of original spare parts
- The appliance is designed for non-professional, domestic use; do not attempt to modify its specifications.
- The dataplate is marked with symbols indicating the countries for which the instructions apply
- The electrical safety of the oven is only guaranteed when the appliance is effectively earthed, as required by established legislation.
- **Do not touch the heating elements or the door when the oven is on, as they reach very high temperatures. Keep children away from the oven when it is in use.**

Do not allow children to touch:

- the controls or the appliance itself;
- the packing elements (bags, polystyrene, staples, etc.);
- the oven in use, and immediately after use, while it is still hot;
- the appliance when not in use (at which time the otherwise hazardous components are no longer a source of risk).

Do not:

- touch the appliance with wet hands or other parts of the body;
- use the appliance when barefoot;
- pull the appliance or power cable to remove the plug from the power socket;
- use the appliance in an unsuitable or hazardous manner;
- block the ventilation and cooling vents;
- route the power cables of other appliances across the hot parts of the appliance;
- expose the oven to atmospheric agents (rain, sun);
- use the oven to store objects of any kind;
- use flammable fluids in the proximity of the appliance;
- use adapters, multiple-sockets and/or extension leads;
- install or repair the appliance without the aid of an authorised technician.

Contact a Franke Authorised Service Centre in the following cases:

- installation (to the manufacturer's instructions);
- doubt regarding the operation of the appliance;
- replacement of the power socket if incompatible with the appliance's plug, contact with your electrician.
- immediately after having removed the packaging, if you have doubts about the condition of the appliance;
- replacement of or damage to the power cable;
- malfunction or poor operation; always insist on original spare parts.

Observe the following precautions:

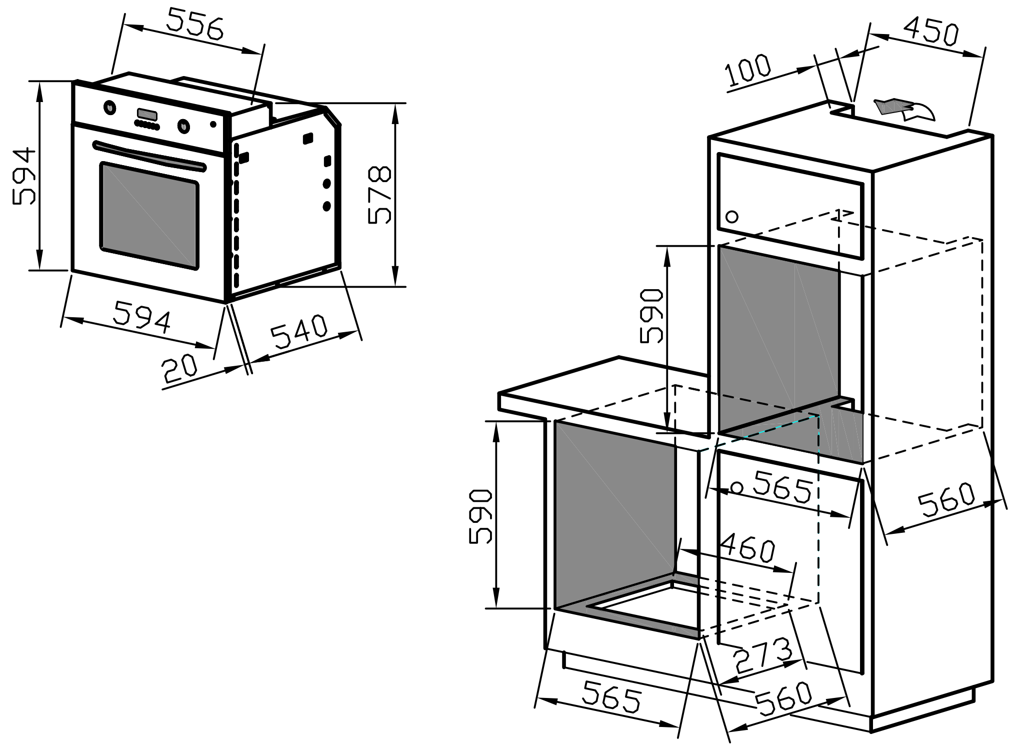
- only use the appliance for cooking food, and for no other purposes;
- before cleaning or servicing the oven or in case of malfunction, disconnect the appliance from the electrical power supply;
- use oven gloves for placing cooking dishes in the oven or removing them;
- since the ends of the door handle may be hotter due to jets of hot air, always grasp it at its centre;
- always check that the control knobs are in the off position when the oven is not in use;
- should you decide to stop using the oven, disconnect it from the mains.

• The manufacturer is not liable for damages resulting from: incorrect installation, improper, incorrect or unreasonable use.

Installation

Important: installation must be done in compliance with established standards and regulations. It must be done by a Franke Technical Service Centre

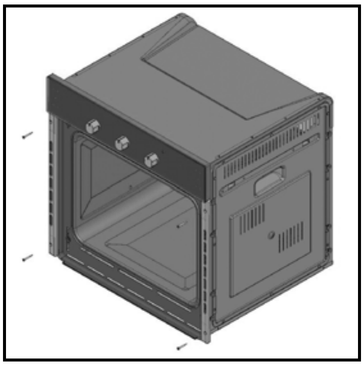
Kitchen unit requirements



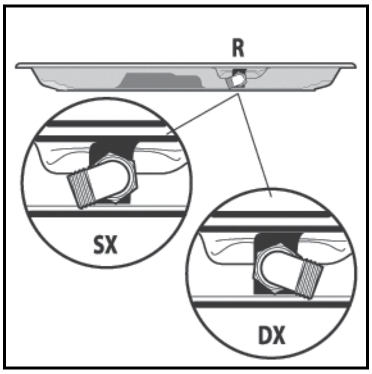
For built-in units, the components (plastic materials and wooden veneer) must be assembled with heat resistant adhesive (max 100°C): unsuitable materials and adhesives can result in warping and failure of the adhesive. The unit must allow sufficient room for the electrical cabling. The unit must be robust enough to support the weight of the appliance.
The oven must be securely installed in the compartment. The oven may be installed in a column unit or underneath the top of a modular unit, so long as sufficient ventilation is provided.

Installation instructions

Place the appliance in the compartment; secure the oven to the unit with the 4 screws provided, through the holes in its side panels.



If the oven is to be fitted underneath a cooktop, first turn the cooktop assembly (R) to the right or left so that the oven fits properly.

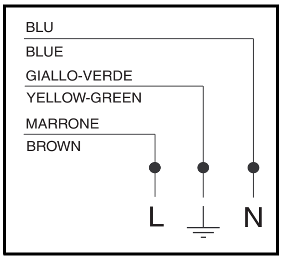


Connection to power mains

FRANKE ovens are equipped with a three pole power cable with free terminals.

If the oven is permanently connected to the power supply, install a device to ensure that it is disconnected from the power supply, with a contacts opening distance (of at least 3 mm) to ensure total disconnection in conditions of category III overvoltage. Make sure:

a) the plug and socket are suitable for a 16A current
b) both are easily accessible and positioned so that no live part can be accessed when inserting or removing the plug
c) the plug can be easily inserted
d) when plugged in, the oven doesn't rest against the plug when installed in the cabinet
e) the same socket must not be used for two plugs
f) a 3 x 1.5 mm2 cable type H05VV-F should be used to replace the power cable
g) the polarity of connection of the free terminals must be respected (Brown=Phase – Blue=Neutral – YellowGreen=Earth)



N.B: make sure that the characteristics of your power system (voltage, maximum power and current), are compatible with those of your FRANKE oven.

Technical data

Useable dimensions of the oven:
435 mm. wide
424 mm. deep
315 mm. high

Useable volume of the oven:
58 litres

Consumption (static operation):
0.84 kWh

Consumption (fan operation):
0.79 kWh

Energy Class: A

Power voltage and frequency:
220-240V ~ 50-60Hz

Total power and fuse rating:
2,500kW - 16A

Heating element power:
roof 1200 W
floor 1300 W
grill 2000 W
fan 30 W
oven light 1 x 15 W
tangential fan 15 W

CE

The appliance complies with the following EU Directives:
– 73/23/EEC (2006/95/EC) of 16/01/2007 (Low Voltage);
– 89/336/EEC (2004/108/EC) of 31/12/2004 (Electromagnetic Compatibility)

INFORMATION FOR USERS

Pursuant to the article of Legislative Decree n. 15, of 25th July, "Actuation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, concerning a reduction in the use of dangerous substances in electric and electronic appliances, as well as waste disposal"

The symbol of the barred dustbin shown on the appliance indicates that at the end of its useful life it must be collected separately from other waste.

The user must therefore contact a waste sorting company specialized in the collection of electronic and electrical appliances, to consign the product.

Proper waste sorting for subsequent recycling of parts and materials, and disposal compatible with the environment contributes to prevent possible negative effects on public health and the environment and facilitates the reuse of the materials used to produce the appliance.

Improper disposal may subject the user to the fines indicated in the Legislative Decree. n. 22/1997" (article 50 and thereafter of Leg. Decree n. 22/1997).

İçindekiler

Giriş

Bir Franke ürününü seçtiğiniz için teşekkürler.
Cihazı kullanmadan önce, kullanma kılavuzunda yer alan uyarı ve tavsiyeleri dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Böylelikle cihazı daha uzun süre verimli bir şekilde kullanabilir ve muhafaza edebilirsiniz. Bu kullanma kılavuzunu gerektiğinde kullanmak üzere özenle saklayınız.

İlk çalıştırma

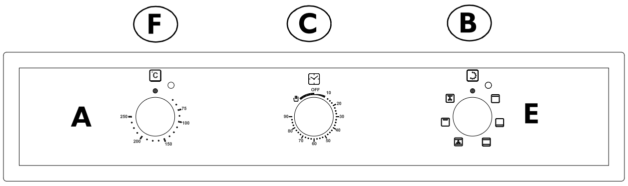
Fırını ilk kez kullanmadan önce, içi boş olacak şekilde sıcaklık ayar düğmesini maksimuma getirerek en az 40 dakika süreyle, kapısı açık olarak ve bulunduğu mekan iyi havalandırılacak şekilde çalıştırınız.
Bu işlem esnasında çıkacak koku, fırının üretim ile montaj aşamaları arasındaki süreçte fırını koruma amacıyla kullanılan maddelerin buharlaşması nedeniyle ortaya çıkan kokudur. Bu işlem tamamlandığında fırın kullanıma hazırdır.

Öneriler

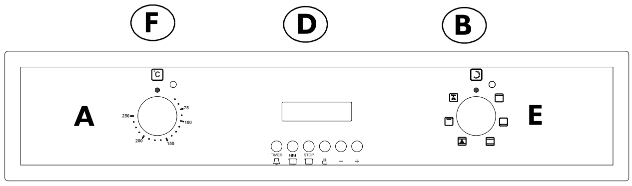
Pişireceğiniz yemeği fırın soğukken değil, seçmiş olduğunuz sıcaklığa eriştikten sonra fırına koymak daha iyi sonuç verecektir, böylece yemekleriniz daha lezzetli olacaktır.
Pişirme sırasında, kapları ve tencereleri asla doğrudan fırın tabanına koymayınız, bunlar fırındaki 5 kattan birinde bulunan ızgaraların veya tepsilerin üzerine yerleştirilmelidir; bu talimata riayet edilmemesi halinde, fırının iç emayesi zarar görebilir.
Fırın panellerini, özellikle de iç pişirme bölmesinin panellerini, asla alüminyum folyo ile kaplamayınız.
Gerekli onarımlar, Franke yetkili servis personeli tarafından yapılmalıdır.
Bu gibi durumlarda en yakın yardım merkezimizi arayınız ve sadece orijinal yedek parça kullanılmasını talep ediniz.
Franke marka fırınınızda kolay temizlenen özel emaye kullanılmıştır, bununla birlikte fırını sıkça temizleyerek kalan yemek artıklarının tekrar pişirilmesini önlemek oldukça yararlıdır.
Otomatik temizlemeli paneller (eğer fırında mevcutsa) su ve süngerle temizlenmelidir (temizlik talimatlarına bakınız).
NOT: - fırını yakmadan önce zamanlayıcı saatinin kullanımına ilişkin talimatları okuyunuz.
- Eğer fırın otomatik pişirme ve kapatma programlayıcısı ile donatılmışsa, fırını manuel olarak kullanmak için **SIMGESIYLE BELIRTILEN 'MANUEL' SEÇENEĞINI SEÇMEK GEREKLIDIR.**

Yakından görünüm

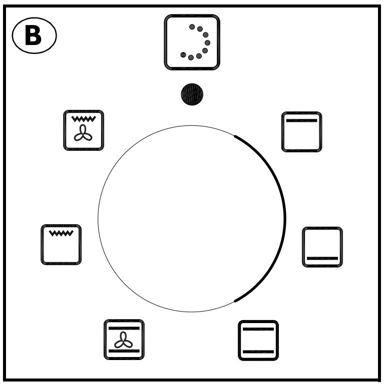
(A) Kontrol Paneli



GL62M XS



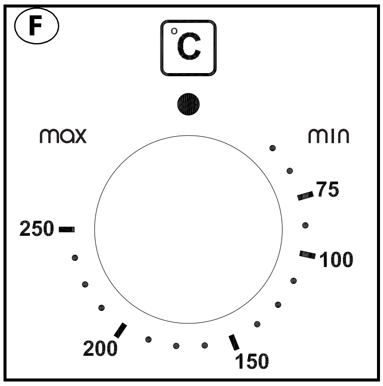
GL66M XS - GL66M NT XS



(B) Program seçme düğmesi
Yapılacak pişirme türüne göre fırının çalışma şeklini seçmeye yarar. Bu düğme, herhangi bir program üzerine getirildiğinde, fırının çalışmakta olduğunu belirten fırın dahili lambası yanar.

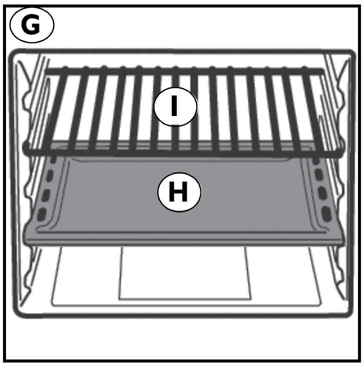
(C) Dakika sayacı/ (D) Programlayıcı
Franke fırınları ürün yelpazesinde, her bir ürünün detaylı talimatları verilmiş olan çeşitli kontrol sistemleri ve pişirme süreleri yönetimi mevcuttur; fırın fonksiyonlarından doğru şekilde yararlanabilmek için fırınınızda bulunan kontrol tipini belirlemek yeterli olacaktır.

(E) Termostat ikaz lambası
Sembol °C, fırın rezistanslarının çalışmakta olduğunu gösterir. Bu lamba, ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında söner ve fırın yeniden ısınmaya başladığında tekrar yanar. Yiyecekleri fırına koymadan önce, fırının gerekli sıcaklığa ulaşıp ulaşmadığını kontrol ediniz.



(F) Sıcaklık ayar düğmesi (Termostat)
Yapmak istediğiniz yemek cinsine göre en uygun sıcaklığın seçilmesini ve pişirme süresince sıcaklığın sabit kalmasını sağlar. İstenilen sıcaklığı seçmek için, düğmedeki ok işaretini istediğiniz rakama gelinceye kadar saat yönüne çeviriniz. Maksimum sıcaklık yaklaşık 260°C'dir.

(G) Tepsi ve ızgara kılavuzları
Bunlar, ızgara ve tepsileri doğru şekilde 5 değişik pozisyonda (alttan başlayarak 1'den 5'e kadar) yerleştirmeye yarar; örnek pişirme tablosunda, fırının her kullanım şekline göre ideal pozisyonla ilgili bilgileri bulabilirsiniz.



(H) Tepsi
Normalde ızgara pişirim sırasında akan yağ ve sosları toplamaya veya üzerinde doğrudan pişirme yapmaya yarar; tepsi, pişirme sırasında kullanılmayacaksa fırından çıkarılmalıdır. Tepsi, gıda amaçlı kullanıma uygun "AA" tipi emaye çeliktendir.

(I) Izgara
Yemeklerinizin bulunduğu sahanların, hamur işi kalıplarının ve fırınla beraber verilmiş tepsiden farklı diğer tüm kapların üzerine konulduğu taşıyıcılar olarak, ya da et-balık, fanlı ızgara ve ekmek kızartma gibi fonksiyonlarda kullanılır.

Kullanım şekli

Bu fırında, geleneksel fırınlardaki doğal “statik” konvansiyonel pişirme avantajlarıyla modern fırınlardaki güçlendirilmiş “fanlı” pişirme avantajları bir araya getirilmiş bulunmaktadır. Son derece kullanışlı bir fırın olup, 5 farklı pişirme türü arasından seçim yapmanıza imkan tanır. Kontrol paneli üzerindeki (B) ve (F) düğmeleri vasıtasıyla istenilen sıcaklıklar ve farklı programlar seçilebilir. Franke fırınınızı en iyi şekilde kullanabilmek için bilgilendirme sayfasını inceleyiniz.

Soğutma fanı

Franke fırınları; fırın kapağı, kontrol paneli ve yan panellerin maruz kaldığı sıcaklığı azaltmak amacıyla fırın sıcakken otomatik olarak devreye giren bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Bu fan çalışırken, fırının ön kısmından ve kapağından dışarı doğru üflenen bir hava hissedilebilir; bu havanın fırın ortamında rahatsızlık yaratmamasına ve gürültü seviyesinin mümkün olduğunca düşük tutulmasına özen gösterilmiştir.

Fırına yakın olan eşyaların da korunması amacıyla fırın yeterince soğuyana kadar bu fan çalışmaya devam edecektir.

Pişirme programları

Üst Rezistans



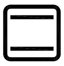
Sadece Üst ısıtıcı çalışır.Sıcak hava üstten kazana yayılarak üst kısmın pişmesini sağlar.

Taban Rezistans



Isıtma işlemi aşağıdan (alt rezistans) yapılır.
50°C ile 250°C arasında istenilen sıcaklığı seçiniz. Bu tip pişirme çok yavaş pişirme veya yemeklerin ısıtılması açısından kullanıma uygundur.

Doğal statik pişirme



Termostat düğmesi (F), 50°C ile Maks. (250°C) sıcaklıkları arasında ayarlanmalıdır.
Isıtma işlemi hem yukarıdan (üst rezistans), hem de aşağıdan (alt rezistans) yapılır. Bu geleneksel pişirme fonksiyonudur ve sadece tek raf üzerinde yemeklerinizin homojen olarak pişirilmesini sağlar.

Fanlı pişirme



Termostat düğmesi (F), 50°C ile Maks. (250°C) sıcaklıkları arasında ayarlanmalıdır.
Üst rezistans (tavan), alt rezistans (taban) ve fırın iç fanı devreye girer.
Sabit ve eşit dağılımlı sıcaklık, yemeği her noktadan pişirir ve kızartır. Maksimum 2 katı kullanmak suretiyle, aynı anda birbirinden farklı yemekler pişirmek de mümkündür.

Izgarada pişirme



Termostat düğmesi (F) normalde Maks. pozisyonunda (250°C) bulunmalıdır, ancak bunun altında bir sıcaklığı seçmek de mümkündür; bu durumda ızgara işlemi daha yavaş gerçekleşecektir.
Fırının üst tarafında yer alan ızgara rezistansı devreye girer. Bu şekilde, kızıl ötesi ışınlarla yemeğin yüzeyi hızlı bir şekilde pişerken, etlerin iç kısımlarının yumuşak kalması sağlanır; aynı zamanda 9 dilime kadar ekmekle tost yapmak için de ızgara pişirme fonksiyonunu kullanmak mümkündür. Franke fırını, güvenlik bakımından sadece fırın kapağı komple kapalı durumdayken ızgara yapmaya izin verecek şekilde tasarlanmış ve üretilmişlerdir.

Dikkat: Izgara rezistansı çalışırken çok sıcaktır; yemekleri koyarken ve çıkartırken bunlara kazara temastan kaçınınız; bununla birlikte, Franke fırının ağız kısmı, elleri mümkün olduğunca koruyacak şekilde tasarlamıştır.

Fanlı ızgara pişirme

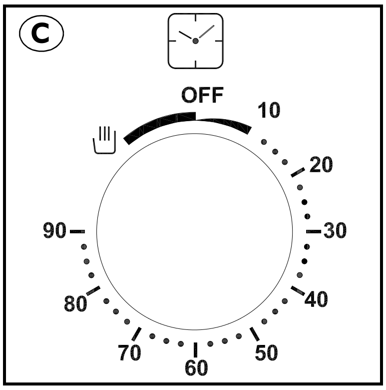


Termostat düğmesi (F) normalde Maks. pozisyonunda bulunmalıdır, ancak bunun altında bir sıcaklığı seçmek de mümkündür; bu durumda ızgara işlemi daha yavaş gerçekleşecektir.

Fırının üst tarafındaki ızgara rezistansı devreye girer ve fan çalışmaya başlar. Tek yönlü ısı yayılımına, fırın içindeki havanın fanla sağlanan sirkülasyonu da eklenir. Bu durum, ısının derine işleme gücünü arttırarak yemeklerin yüzey kısımlarının yanmasını önler. Et ve sebzelerle yapılan şişlerde, sosis-sucuk türlerinde, kuzu pirzolalarında, bazı tavuk ve bıldırcın yemeklerinde vs. fanlı ızgara fonksiyonu ile çok iyi neticeler alınabilir.

BUZ ÇÖZME: Termostat kapalı iken alt üst rezistans+fan veya gril+fan pozisyonuna getirdiğinizde buz çözme sağlanır.

Pişirme sonu dakika sayacı düğmesi



Pişirme sonu dakika sayacı, 1 ila 90 dakika arasında önceden belirlenmiş bir zaman dilimi içinde seçilen süre dolduğunda fırını otomatik olarak kapatan yararlı bir tertibattır. Pişirme sonu dakika sayacının ve ikaz sinyalinin ayarlanması için, düğmenin (C) saat yönünde bir tur döndürülmesi gerekmektedir; daha sonra geri dönerek, ön paneldeki işaret ile dakikaları belirten sayılardan birisine denk getirerek istemiş olduğunuz süreyi ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan sürenin sonunda, uyarı zilinin çalması yanı sıra fırın da otomatik olarak kapanacaktır.

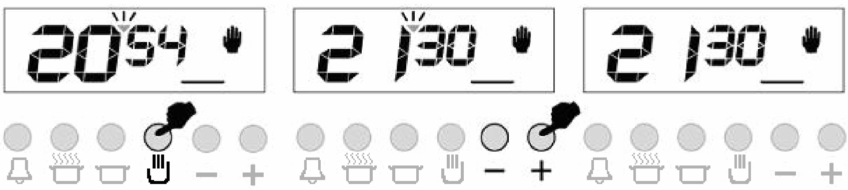
NOT: Fırın kapandıktan hemen sonra ve fırının içinde uzun bir süreyle, ayarlanan pişirme sıcaklığına yakın bir sıcaklık olacaktır; dolayısıyla yemeklerin fazla pişmesini yada yanmasını önlemek için piştikten sonra fırından çıkarılmaları uygun olacaktır.

Dikkat: Fırını manuel fonksiyonda, yani pişirme sonu programlayıcısını devre dışı bırakarak kullanmak için, düğme üzerindeki oku ön paneldeki simgesi üzerine getirmek gerekir. Fırın kapalı olduğu zaman, pişirme sonu programlayıcısını normal bir dakika sayacı (saati) gibi kullanabilirsiniz.

<u>Elektronik pişirme programlayıcısı</u>

SAAT AYARI

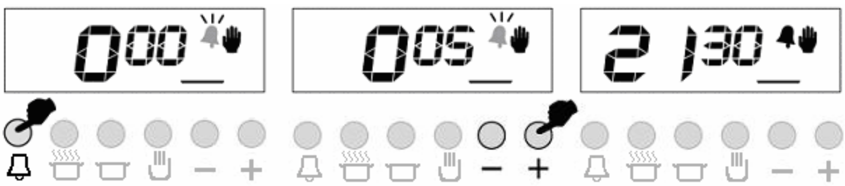
Saat ayarı, ancak yürürlükte bir pişirme programı yokken yapılabilir.(ekranda sadece saat ve el ikonu gözükür). tuşuna basınız, ekranda saat ve dakika arasında bir üçgen flaşlamaya başlar, + ile saati ileri, – ile geriye doğru ayarlayabilirsiniz.Bu tuşlara uzun basış, saati daha hızlı değiştirecektir.



1) Saat ayarı moduna geçiniz. 2) + veya – tuşları ile saati ayarlayınız. 3) 5 saniye sonra ekran sabitlenecektir.

ALARM SÜRE AYARI

Bu fonksiyon ile, ayarladığınız süre kadar sonra saatinizin alarmının çalmasını sağlayabilirsiniz.



1) Alarm süre ayarı modunu seçiniz. 2) + veya – tuşları ile süreyi giriniz.(örnek : 5 dakika) 3) Birkaç saniye sonra ekran saati gösterir konuma dönecektir.

***Not**: Alarmın çalmasına ne kadar zaman kaldığı, tuşuna basılarak ekranda görülebilir.*

ÇALMAKTA OLAN ALARMI SUSTURMA



1) Ayarlanan alarm süresi dolduğunda alarm çalmaya başlar.

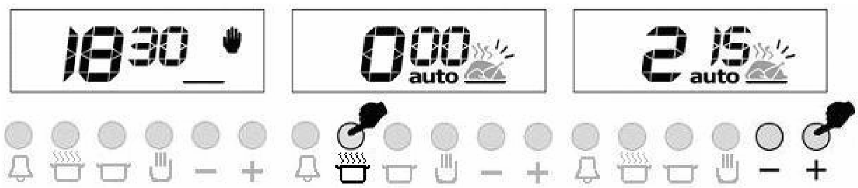


2) tuşuna basarak alarmı susturabilirsiniz.

OTOMATİK PİŞİRME PROGRAMI

Fırına sürdüğünüz yemeği hemen pişirmeye başlayacaksanız, sadece pişme süresini girmeniz yeterlidir.

Örnek: Fırınımıza pişireceğimiz yemeği koyduk ve 2 saat 15 dakika pişmesini istiyoruz.



1) Saat şu anda 18:30

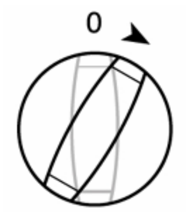
2) Pişirme süresi ayar moduna giriniz.

3) + veya – tuşları ile süreyi giriniz.



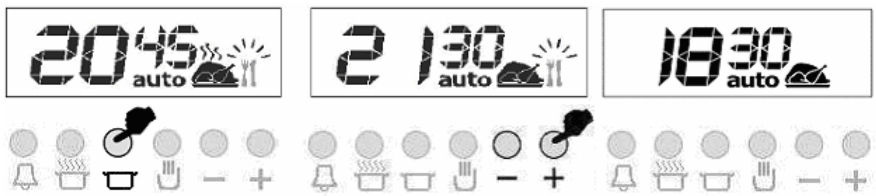
4) Birkaç saniye sonra ekran şu anki saati ve yemeğin pişmekte olduğunu gösterir duruma geçecektir.

Fırın saatiniz, fırındaki yemeğinizi şu andan başlayarak 2 saat 15 dakika boyunca pişirecek şekilde programlandı.Fırın üzerindeki diğer kumanda düğmelerini istediğiniz pişirme fonksiyonu ve ısıya göre uygun konumlara getirmeyi unutmayınız.



Not: *Pişirme programı yaparken veya program yürürken, tuşuna basarak programı iptal etmeniz mümkündür.*

Yukarıdaki örnekte pişme süresi girerek otomatik pişirme sürecinin hemen başlatılabildiğini gördük. tuşuna basarak yemeğin hazır olacağı (pişme bitim) zamanını görmek ve istenirse ayarlamak da mümkündür. Aşağıdaki örnekte yemek saat 21:30 da hazır olacak şekilde bir ayar yapılmaktadır.

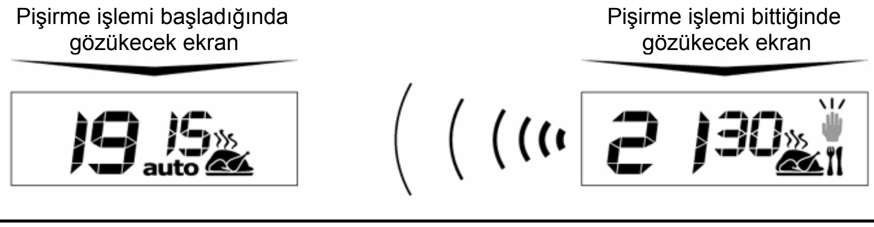


1) Ekranda yemeğin hazır olacağı süre 18:30+2:15= 20:45 gözükmekte.

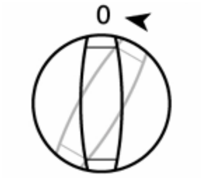
2) + veya – tuşları yardımı ile pişme bitim süresini ayarlayınız.

3) Birkaç saniye sonra ekran saati gösterir konuma dönecektir.

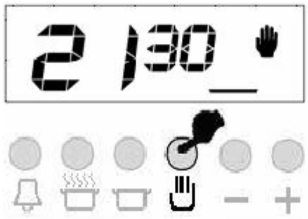
Bu durumda yemeğimiz 21:30 da hazır olacak şekilde fırınımızı programlamış olduk. Yemeğin pişirme süresini 2 saat 15 dakika olarak daha önceden programlamıştık. Bu durumda fırınımız pişirme işlemine saat 19:15 de başlayacak, yemeğimizi 2 saat 15 dakika pişirecek ve 21:30 da pişirme programı sonlanmış olacaktır.



Pişirme programı tamamlandığında, sesli ikaz devrededir ve susturulmaz ise 7 dakika boyunca çalacaktır.



1) Fırını kapatınız.



2) Fırın saatini resetleyiniz.

Not: *Fırınınız, siz fırın saatini resetleyene kadar devre dışı kalacaktır.*

Yukarıdaki örnekte önce pişirme süresi girilmiş, otomatik hesaplanan pişme bitim zamanı ise ikinci aşamada tarafımızca değiştirilmişti. İstenirse önce pişme bitim zamanını girmek de mümkündür; bu durumda pişirme süresi otomatik hesaplanacak ve istenirse ikinci aşamada değiştirilebilecektir.
Otomatik pişirme programı boyunca pişirme öncesinde ekran rengi yeşil, pişirme esnasında ise kırmızı olacaktır.

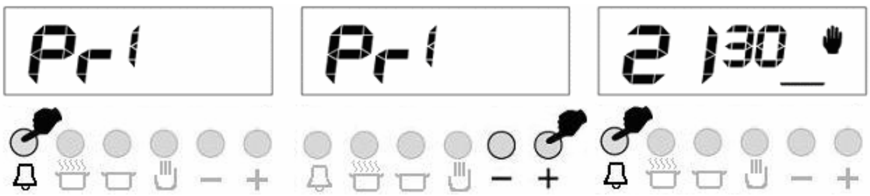
ELEKTRİK KESİLDİĞİNDE

Şebeke elektriğinin kesilmesi halinde, fırınınız emniyet gerekçesi ile devre dışı kalacaktır.Bu durum ekrandaki el ikonunun flaşlaması ile ifade edilir. Bu konumda yürürlükte bir pişirme programı varsa da silinmiş olacaktır. Ekranda gözüken saat de doğru değildir, ayarlanması gerekecektir. Önce tuşuna basarak fırını devreye alınız, daha sonra ikinci bir kez tuşuna basarak saatinizi ayarlayabilirsiniz. (Bkz. saat ayarı)

Not: *Fırınınızı çalıştırmayacaksanız, fırın üzerindeki düğmeyi kapalı konuma getirmeyi unutmayınız.*

FLAŞLAYAN ‘EL İKONU’ , FIRININ DEVRE DIŞI OLDUĞUNU VE NORMAL KONUMA GEÇMEK İÇİN ‘ TUŞUNA’ BASMANIZ GEREKTİĞİNİ İFADE EDER.

ALARM SES ŞİDDETİ AYARI



1) tuşuna 5 saniye boyunca basınız, şu an ayarlı olan sesi duyunuz.

2) + veya – tuşları ile sesi arttırabilir veya azaltabilir-siniz. (3 seviye)

3) tuşuna basarak ayarla-dığınız ses şiddetini hafızaya kaydediniz.

BUZZER TONU

- tuşuna 5 saniye basınız (ekranda 'pr 1' yazacaktır).
- tuşuna basarak buzzer ses tonunu azaltabilirsiniz.
- tuşuna basarak buzzer ses tonunu artırabilirsiniz.
- tuşuna tekrar basarak seçilen ses tonunu hafızaya kaydedebilirsiniz.(Fabrika çıkışı yüksek tondur. Üç farklı ses tonu seçilebilir).

AYDINLATMA RENGİ

- tuşuna 5 saniye basınız (ekranda 'r xx ' görülene kadar).
- veya tuşlarına basarak kırmızı renk yüzdesini 00 ile 100 arasında değiştirebilirsiniz.
- tuşuna basarak yeşil ('g xx') ve mavi ('b xx') renk içinde kırmızıdaki gibi ayar yapabilirsiniz.
- İstenen renk ekranda oluşturulduğunda tuşuna 5 saniye basarak kaydediniz.

NOT : Program modundan tuşuna basarak kayıt yapmadan çıkabilirsiniz.

AUTO MODE AYDINLATMA RENGİ DEĞİŞİMİ - ON/OFF

- tuşuna 5 saniye basınız(Ekranda ON veya OFF yazacaktır).

Eğer özellik ON seçilmişse, Yemek pişirme süresi boyunca aydınlatma rengi kırmızı, pişme bitim süresi girilmişse bekleme esnasında aydınlatma rengi yeşil olacaktır.

Eğer özellik OFF seçilmişse, pişme süresi veya pişme bitim süresi için bekleme anında aydınlatma rengi değişmeyecektir.

AYDINLATMA - ON/OFF

- tuşuna 5 saniye basınız (Ekranda ON veya OFF yazacaktır).

Eğer özellik ON seçilmişse, aydınlatma her zaman yanar durumdadır.

Eğer özellik OFF seçilmişse, manuel durumda iken aydınlatma sönük durumda olacaktır.(Aydınlatma, tuş basımlarında, son tuş basımından itibaren 15 saniye yanar durumda kalır)

TUŞ SESİ (CLICK) - ON/OFF

- tuşuna 5 saniye basınız (Ekranda ON veya OFF yazacaktır).

Eğer özellik ON seçilmişse, her tuş basımında click sesi duyulur.

Eğer özellik OFF seçilmişse, tuş basımlarında click sesi duyulmaz.

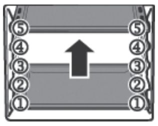
FABRİKA AYARLARINA DÖNÜŞ

- tuşuna 10 saniye boyunca basınız (Ekranda 'pr d' yazacaktır).

Fabrika Ayarları :

Buzzer : Yükses ses tonu
Aydınlatma rengi : Kırmızı %0, Yeşil %50, Mavi %100
Auto Mode Aydınlatma Rengi Değişimi : ON
Aydınlatma : ON
Tuş Sesi (Click) : ON

Örnek pişirme tablosu

Seçim düğmesinin ayarlanması	Yemek tipleri	Ağırlık (Kg)	Kat pozisyonu 	Ön-ısıtma süresi (dak.)	Termostat düğmesinin ayarlanması C°	Pişirme süresi (dak.)
Doğal statik pişirme	Kuzu eti	1	3	9,5	180	95-100
	Domuz Rosto	1	3	9,5	180	70-80
	Dana Rosto	1	3	10,5	200	140-150
	Omletler	1	2	10,5	200	25-30
	Meyve	1	3	9,5	180	25-30
	Tepside Balık	1	3	9,5	180	20-25
	Unlu Mamuller	1	2-4 arası	9,5	175	25-30
	Börekler	1	2	10,5	200	35-40
	Tatlı su balığı	1	3	10,5	200	30
	Mısır unu tatlısı	1	2	9,5	180	25-30
	Yaban Mersinli Kekler	0,5	4	9,5	180	25-30
	Tereyağlı Kekler	1	2	9,5	180	25-30
	Karışık Malzemeli Kekler	0,5	4	9,5	180	60
	Sebzeler	0,5	2	9,5	180	35-40
Fanlı pişirme	Domuz Filota	1	3	9	180	75-80
	Dana Rosto/Kızartma	1	2	10	200	80
	Fırında tavşan	1	2	9,5	190	55-65
	Pizza	1	2	10	200	25-30
	Omletler	0,5	3	10	200	25
	Fırında Istakoz	0,5	3	10	200	20-25
	Tepside Balık	1	2-4 arası	7,5	150	25-30
	Unlu Mamuller	1	2-4 arası	9	180	25-30
	Patatesli Ekmek	1	3	9	180	20-25
	Sarı Safran Ekmeği	1	2	10	200	30-35
	Tatlı su balığı	0,5	2	8,5	170	25-30
	Fırında Sebze	1	2-4 arası	10	200	25-30
	Ton Balığı	1	2	9	175	20
	Meyveli Kekler	1,5	2	9	175	30-35
	Salatalı Kekler	1	3-5 arası	9	180	30-35
	Fırında Sebzeler	1	3-5 arası	9	180	40
Izgarada pişirme	Tavuk Kanat	1	4-5 arası	7	Maks.	25-30
	Pirzola	0,8	3	7	Maks.	20-25
	Midye	0,5	3 veya 4	7	Maks.	14-16
	Fırında Patates	1	3	7	Maks.	20-25
	Tatlı su balığı	1	3 veya 4	7	Maks.	25-30
	Izgara Domates	0,5	2 veya 3	7	Maks.	20
	Yılan Balığı Şiş	0,5	3	7	Maks.	20-25
	Hindi Şiş	0,5	4	7	Maks.	20-25
Fanlı ızgara pişirme	Tavuk But	1	4 veya 5	11	220	20-25
	Domuz Pirzola	0,5	4	15	Maks.	40-45
	Gine Tavuğu	1,2	4	15	Maks.	30-35
	Çipura Balığı	1	3	8,5	200	20
	Tavuk	1,5	3	15	Maks.	35-40
	Bıldırcınlar	0,8	4	15	Maks.	30-35
	Sosis-salamlar	1	4	15	Maks.	20-25
	Sebzeler	1	4 veya 5	15	Maks.	10-15

NOT: tabloda verilmiş olan örnekler, profesyonel aşçılardan oluşan bir takım tarafından yapılan pişirme testlerinin sonucudur. Her halükarda, bunlar örnek olarak verilmiştir ve kişisel zevklerinize göre değiştirilebilir.

Fırının temizliği ve bakımı

Önemli

Fırının bakımını yapmadan önce, daima fişini prizden çekiniz ya da elektrik tesisatındaki ana elektrik şalteri vasıtasıyla ana hat elektriğini kesiniz.

– Özel temizlik ürünleri ve su kullanılarak temizlenmeleri ve iyi bir şekilde kurutulmaları halinde, paslanmaz çelik ve emaye aksamlar daima ilk günkü gibi yeni kalacaktır.
– Çizilmeleri ve zımparalamayı önlemek için kesinlikle tel bez veya çelik yün, muriatik asit kullanmayın. **Buharlı temizleme cihazlarını kullanmayınız.**
– Fırın tabanında ortaya çıkabilecek muhtelif lekeler (soslar, şekerler, yumurta lekeleri ve yağlar) daima yemeklerin taşmasından yada sıçramasından kaynaklanan lekelerdir. Yemek sıçramaları, pişirme esnasında gerçekleşir ve çok yüksek sıcaklıklarda pişirme işleminden kaynaklanabilir, taşmalar ise gereğinden küçük kaplardan yada pişirme esnasında yemeğin hacminin ne kadar artabileceğinin yanlış hesaplanmasından kaynaklanır. Bu iki sorun, yüksek kenarlı kaplar veya fırın ekipman kitinde bulunan tepsi kullanılarak çözülebilir. Fırının taban kısmının temizlenmesi ile ilgili olarak, buradaki olası lekeleri fırın henüz ılıkken temizlemenizi öneririz; temizlik işi ne kadar ertelenirse, lekelerin çıkarılması o kadar zorlaşır.

Fırın kapağının temizlenmesi

– Fırın kapağı, gerek iç gerekse dış tarafından tamamen soğukken ve sıcak su kullanarak temizlenmeli, çizici özellikte bezler kullanmaktan kaçınılmalıdır. Cam kısımları birlikte verilen deterjanlarla temizleyiniz.
– Emayeli kısımlar ve fırının iç bölümleri için sıcak su ve çizmeyen deterjanlar kullanınız.

Fırın lambasının değiştirilmesi

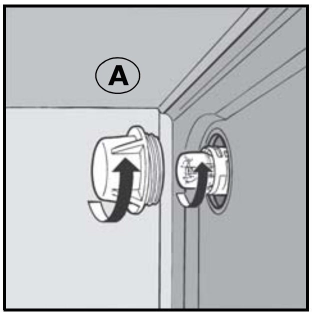
Franke fırınlarında, arka sol üst tarafta yuvarlak bir lamba bulunmaktadır.
Fırının içindeki lambayı değiştirmeniz gerekirse, aşağıdaki işlemleri takip ediniz:

- Öncelikle cihazın elektrik hattına bağlantısında kullanılan çok kutuplu anahtar vasıtasıyla elektrik bağlantısının kesilmesi yada kolayda ise fişinin prizden çekilmesi gereklidir.
- Koruyucu cam kapağı (A) sökünüz.
- Lambayı çevirerek sökünüz ve aşağıda belirtilen özelliklere sahip yüksek ısıya (300°C) dayanıklı bir yenisiyle değiştiriniz:

  Gerilim: **220/230V - 50Hz**

  Güç: **15W**

  Bağlantı: **(E14) minyon**
- Koruyucu cam kapağı (A) tekrar takınız ve cihazın elektrik beslemesini yeniden açınız.

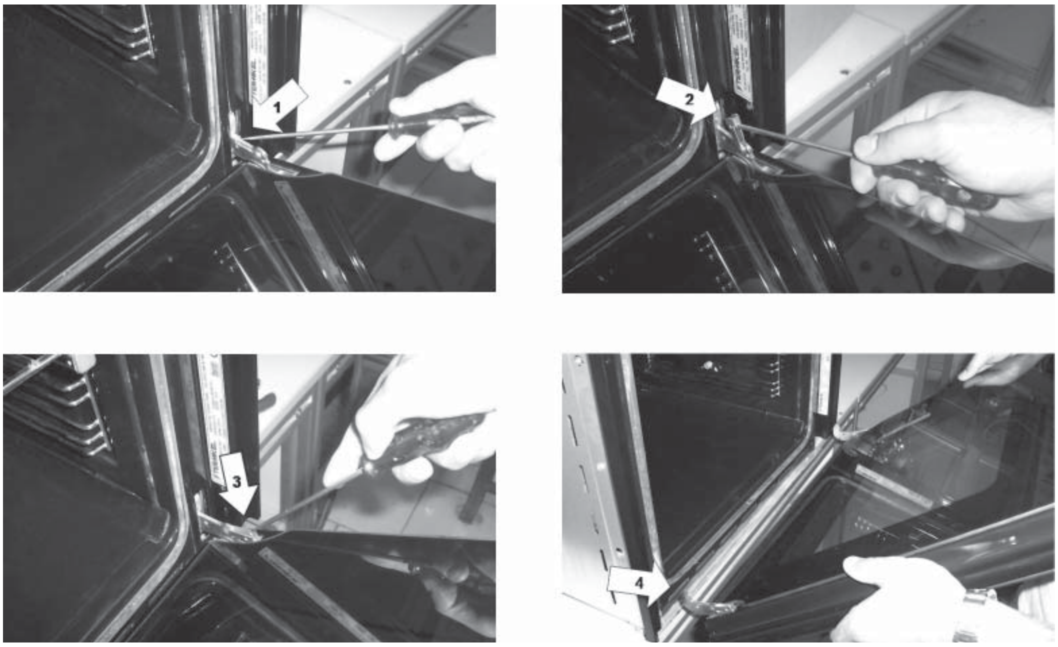


Fırın kapağının sökülmesi

Fırın Kapağının Kolay Temizlenmesi için Yerinden Çıkarılması

Fırın kapağını temizlemeye başlamadan önce, kapağı gövdesinden ayırmak için aşağıdaki adımlar izlenmelidir;

1. Fırın kapağını tamamen açınız.Menteşe üzerindeki kilit dilini tornavida yardımı ile yukarıya kaldırarak yerinden kurtarınız.
2. Kilit dilini cam yönünde menteşe gövdesine kadar itiniz.
3. Camı geriye doğru bir miktar esneterek kilit dilini, menteşe yatağına oturtunuz.Bu işlemi sağ ve sol her iki menteşe için uygulayınız.
4. Camı yukarı doğru kaldırarak menteşe karşılığından kurtarınız ve iki elinizin desteği ile kapağı fırından ayırmak için çekiniz.



Fırın Kapağını Yerleştirme

Fırın kapağı temizlendikten sonra kapağı fırın gövdesine yerleştirmek için aşağıdaki adımlar izlenmelidir;

1. Kapağı açık pozisyonda tutunuz ve menteşeyi, menteşe karşılığındaki yerine oturtunuz.
2. Camı geriye doğru bir miktar esneterek kilit dilini boşa çıkartınız ve tornavida yardımı ile ileri doğru iterek yerine oturtup kilitleyiniz.
3. Kapağın doğru yerleştirildiğinden emin olmak için kapağı birkaç kez açıp kapayınız.

Camı tekrar içine yerleştirmeden önce cihazı kesinlikle kullanmayınız.

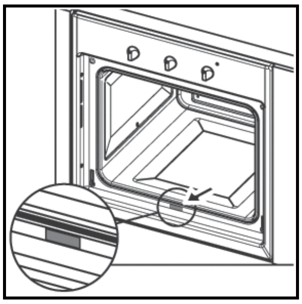
Yardım

Olası çalışma sorunları ortaya çıkması halinde, ekteki listede yer alan bir Franke Teknik Yardım Merkezi ile temasa geçiniz.
Yetkili olmayan servislere asla başvurmayınız.

Aşağıdaki hususları belirtiniz:

– Sorunun tipi;
– Cihazın modeli (Art.);
– Seri numarası (S.N.);

Bu bilgileri fırınla birlikte verilen garanti belgesinde bulunan etiketin üzerinde bulabilirsiniz.



Güvenlik uyarıları

Aşağıdaki durumlarda sadece Franke Yetkili Servislerine ba şvurunuz:

Bu elektrikli ev-içi kullanım cihazının verimli ve güvenli olmasını temin için:

- Sadece Franke Yetkili Servislerine ba şvurunuz.
- Daima orijinal yedek parça kullanılmasını talep ediniz
- Cihaz, evlerde kullanım için olup profesyonel kullanım amaçlı değildir; bu özelliklerini değiştirmeye çalışmayınız.
- Cihazın veri etiketinde, ürünlerin gideceği ve kullanım talimatlarının geçerli olduğu ülkelerin sembolleri bulunmaktadır.
- Cihazın elektrik sistemi, sadece ürünün yasalarca öngörülen bir toprak bağlantısının yapılması halinde garanti kapsamına girmektedir.
- **Kullanım sırasında fırının ısıtıcı rezistanslarına ve kapağın bazı noktalarına değmemeye dikkat ediniz, zira çok sıcak olabilirler, özellikle de çocukları uzak tutmaya özen gösteriniz.**

Çocukların dokunmaması gereken aksamlar:

- genel anlamda cihazın tamamı ve kumandaları;
- ambalaj malzemeleri (plastik torbalar, polistirol köpük, metal kısımlar, vs.);
- kullanım sırasında ve kullanımdan hemen sonra çok sıcak olabileceğinden cihazın kendisi;
- kullanım dışı bırakılmış cihaz (böyle bir durumda, tehlike yaratabilecek aksamlara karşı önlem alınmalıdır).

Aşağıdaki hareketlerden kaçınınız:

- cihaza vücudunuzun nemli noktalarıyla dokunmak;
- cihazı yalın ayak haldeyken kullanmak;
- cihazın prizle bağlantısını kesmek için fırının kendisini yada kabloyu tutarak çekmek;
- uygun olmayan ve tehlikeli işlemler yapmak;
- havalandırma ya da dış tahliye kanallarını tıkamak;
- diğer elektrikli cihazlara ait kabloları cihazın sıcak kısımlarıyla temas halinde bırakmak;
- cihazı atmosferik etkenlere maruz bırakmak (yağmur, güneş);
- fırını muhtelif eşyaların konulduğu bir saklama yeri gibi kullanmak;
- cihaz yakınında alev alıcı sıvılar kullanmak;
- adaptörler, priz çoğaltıcılar ve/veya uzatma kabloları kullanmak;
- kalifiye olmayan kişilere montaj ve onarımını yaptırmak.

Aşağıdaki durumlarda kesinlikle Franke Yetkili Servislerine başvurunuz:

- montaj (imalatçı talimatlarına göre);
- çalışma şekli hakkında emin olunmaması halinde;
- cihazın fişinin prize uymaması halinde prizin değiştirilmesi için elektrikçinize başvurunuz.
- ambalajı açtıktan hemen sonra, cihazın eksiksiz olduğundan şüphe edilmesi halinde;
- elektrik kablosunun değiştirilmesi ya da hasar görmesi halinde;
- arıza ya da iyi çalışmaması halinde (böyle durumlarda orijinal yedek parça talep ediniz).

Aşağıdaki işlemlerin yapılması uygundur:

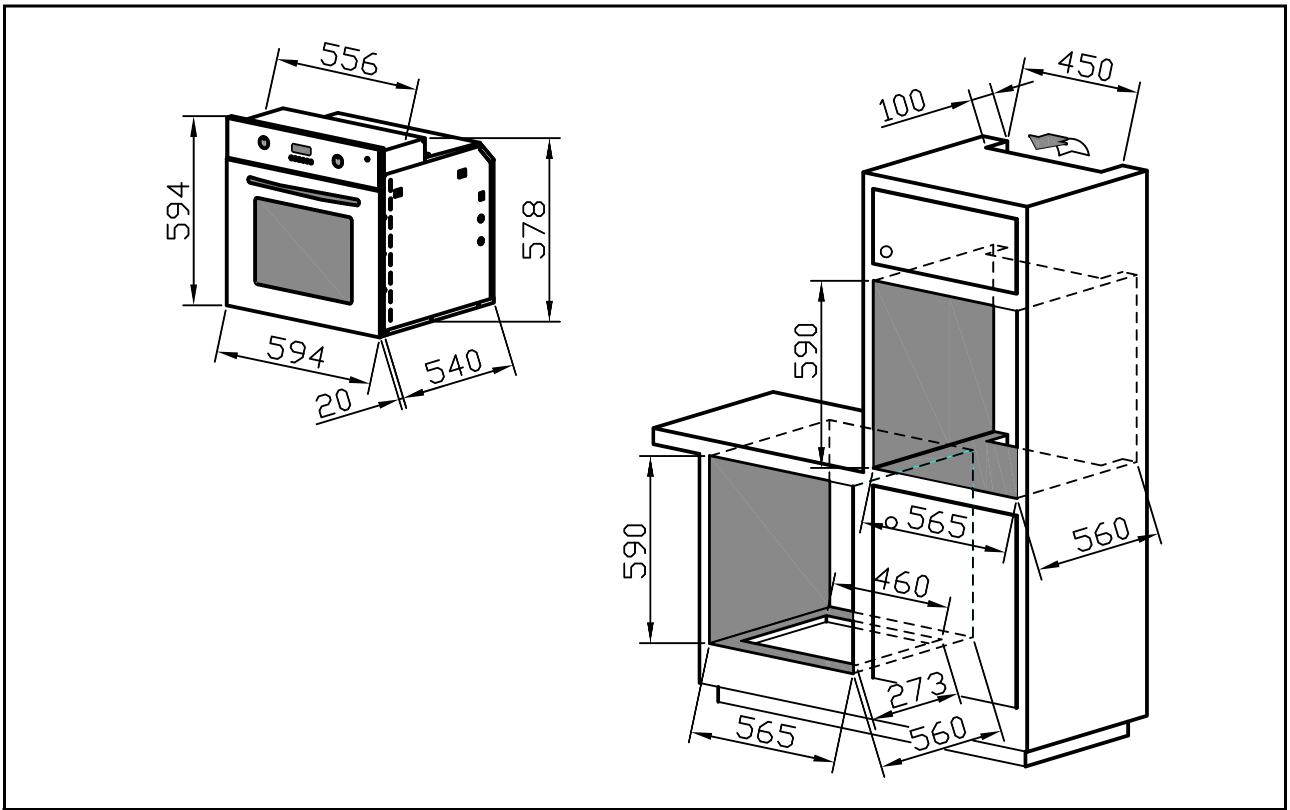
- sadece yemek pişirmek amaçlı kullanınız, farklı bir amaç için kullanmayınız;
- herhangi bir temizlik ve bakım işleminden önce ya da sorunlu çalışması halinde cihazın elektrik bağlantısının kesiniz;
- kaplar fırına sürülürken ve çıkarılırken fırın eldiveni kullanınız;
- hava çıkışları nedeniyle uç noktaları sıcak olabileceğinden, kapak tutma kulpunun daima tam merkezinden tutunuz;
- cihazın kullanılmadığı zamanlar, düğmelerin stop pozisyonunda olduklarını kontrol ediniz;
- cihazı kullanım dışı bırakmaya karar verdiğinizde elektrik şebekesinden bağlantısını kesiniz.

• Aşağıdaki durumlardan dolayı doğabilecek olası hasarlardan imalatçı firma sorumlu değildir: hatalı montaj, amaç dışı, hatalı ve uygun olmayan kullanım şekli.

Kurulum

Önemli: Cihazın kurulumu (montajı) yürürlükteki yönetmeliklere ve normlara uygun olarak yapılmalıdır. Sadece Franke Yetkili Servis personeli tarafından yapılmalıdır.

Cihaz kasasının özellikleriyle ilgili bilgiler

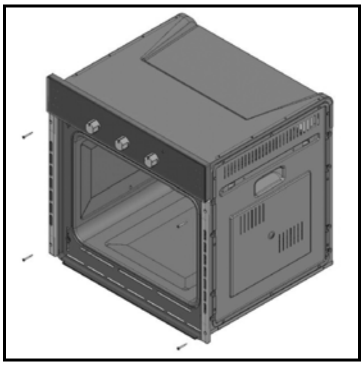


Ankastre (gömme) mobilyalarda kullanılan aksam (plastik malzemeler ve sunta türü ahşap malzeme) ısıya dayanıklı tutkallarla yapıştırılmış olmalıdır (maksimum 100°C): uygun olmayan malzeme ve tutkal kullanımı deformasyon ve açılmalara neden olur. Mobilya, elektrik bağlantılarının serbestçe geçişini sağlayacak şekilde olmalıdır. Fırının içine yerleştirildiği mobilya, cihazın ağırlığını rahatça taşıyabilecek sağlamlıkta olmalıdır.

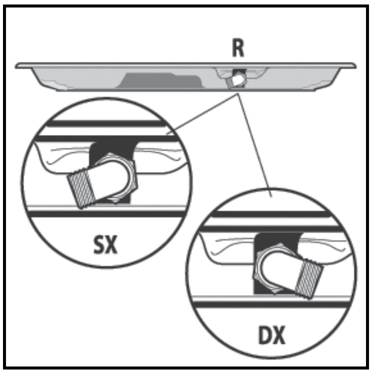
Fırın, yuvasına güvenli şekilde monte edilmelidir. Fırın, sütun şeklinde bir mobilya içine ya da modüler bir mobilya yüzeyi altına yerleştirilebilir; her iki durumda da yeterli havalandırma sağlanmalıdır.

Montaj talimatları

Cihazı boşluğa yerleştiriniz; fırının gövdesini ekipman kitindeki 2 vidayı kullanarak yanlardaki deliklerden kasaya sabitleyiniz.



Fırınınızı bir set üstü ocak altına yerleştirecekseniz, fırının tam olarak oturması için yerleştirme öncesinde yüzey rakorunu sağa veya sola hareket ettirerek yerleştiriniz.

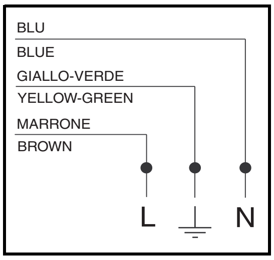


Elektrik şebekesine bağlantı

FRANKE fırınınız, üç kutuplu serbest terminalli bir besleme kablosuyla donatılmıştır.

Eğer fırın besleme şebekesine devamlı bağlantılı şekildeyse, aşırı-gerilim III kategorisi durumunda kontakları arasındaki açıklık mesafesi akımı komple kesecek şekilde tasarlanmış (en az 3 mm) bir akım kesme cihazı (akım şalteri) monte ediniz. Aşağıdakileri kontrol ediniz:

a. fiş ve prizin 16A akım için uygun olmalıdır
b) hem kolay erişilebilir olmalı hem de aynı fişin çıkarılması veya takılması esnasında elektrikli hiçbir aksama erişmek mümkün olmayacak şekilde yerleştirilmiş olmalı
c) fiş, bir zorlama gerekmeden çıkarılabilmelidir
d) eğer fırın bir mobilya içine ankastre monteli ise, fişi takıldığında üzerine baskı yapmamalıdır
e) aynı prize 2 elektrikli cihaz birden bağlanmamalıdır
f) eğer elektrik besleme kablosu değiştirilecekse, H05VV-F tipi 3 x 1.5 m^2 ölçülerinde yenisi ile değiştirilmelidir
g) boş terminallerin destek kutuplarına dikkat edilmesi esastır (Kahverengi=Faz – Mavi=Nötr – Sarı/Yeşil=Toprak)



NOT: evinizdeki elektrik bağlantısının özellikleri (gerilim, maksimum güç ve akım), FRANKE fırınınızın özellikleri ile uyumlu olmalıdır.

Teknik Veriler

Kullanılabilir fırının boyutları:
genişlik 435 mm
derinlik 424 mm
yükseklik 315 mm

Kullanılabilir fırın hacmi:
58 litre

Sarfiyat (statik fonksiyonlu):
0,84 kWs

Sarfiyat (fan fonksiyonlu):
0,79 kWs

Enerji Sınıfı: A

Besleme gerilimi ve frekansı:
220-240V ~ 50-60Hz

Toplam güç ve sigorta:
2,500kW - 16A

Rezistans gücü:
üst W 1.200
alt W 1.300
ızgara W 2.000
fan motoru W 30
fırın aydınlatma lambası W 15 x 1
teğet fan W 15

Bu cihaz, aşağıdaki Avrupa Birliği direktifleri ile uyumludur:
– 16/01/2007 tarihli 73/23/EEC (2006/95/EC) (Alçak Gerilim);
– 31/12/2004 tarihli 89/336/EEC (2004/108/EC) (Elektromanyetik Uygunluk)

KULLANICILARA YÖNELİK BİLGİLER

25 Temmuz tarihli kanun kararnamesinin 15 sayılı maddesi “Elektrikli ve elektronik cihazlarda tehlikeli madde kullanımının azaltılmasıyla ve ayrıca bunların imhası ile ilgili 2002/95/CE, 2002/96/CE ve 2003/108/CE direktifleri” nin uygulanması uyarınca

Ürünün üzerindeki üzeri çarpı işaretli çöp kutusu sembolü, ürünün kullanım ömrü sona erdiği zaman diğer atıklardan/çöplerden ayrılması gerektiğini belirtir.

Dolayısı ile ürünün kullanıcısının, cihazı uygun elektronik ve elektroteknik atık toplama merkezlerine teslim etmesi gerekecektir.



Ürünün, geri dönüşüm amacıyla tahsis edilmiş toplama tesislerine teslim edilmesi, çevreyle dost bir şekilde muameleye tabi tutulması ve elden çıkarılması, çevre ve insan sağlığına gelebilecek olumsuz etkilerin önlenmesine yardımcı olmakla birlikte, cihazın yapımında kullanılan malzemelerin geri dönüştürülebilmesini sağlayacaktır.

Ürünün kullanıcı tarafından kanunlara uygun olmayan bir şekilde imhası/atılması, 22/1997 sayılı kanun hükümlerince cezai işleme tabidir (22/1997 sayılı kanunun 50. maddesi).